



加須うどんの特徴

加須うどんの特徴は、ピカピカの光沢、みずみずしさ、手打ちならではのコシの強さとのど越しの良さです。コシの強いうどんを打つために、季節によっては、塩や水加減、麺の太さを変えたり、「足踏み」や「寝かせ」に時間をかけるなどの工夫をしています。

つゆなしでそのまま食べても十分に美味しいですが、水洗いしたての冷たい“もりうどん”にあっさりとした冷たいつゆで頂くのが基本の食べ方。これに加え、大葉（青じそ）の香りとごまみそ風味の「冷汁」、ナスやネギを油で炒めた温かい「なす南蛮」や「ねぎ南蛮」、さらには「けんちんうどん」「みそ煮込みうどん」など加須独自のメニューも味わえます。また、第7回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦において、『加須市みんなで考えた肉味噌うどん』がグランプリを獲得しました。

各店が創意工夫を凝らして打ち上げた加須うどん。食べ歩きも飽きることなく堪能いただけます。



手打うどんのまち

スタンプラリーマップ

お店ごとのオリジナリティ溢れる
加須の手打ちうどん
食べくらべこそ、
その醍醐味



6月25日は加須市うどんの日!

なぜ6月25日がうどんの日なのか?

不動ヶ岡不動尊總願寺に、加須名物の「饅飩(うどん)粉」を贈られた館林城主からのお礼状が残されており、そこには6月25日の日付が記されています。

このお礼状の日付にちなんで、6月25日を加須市うどんの日とすることにしました。また、このお礼状により、加須市のうどん食文化が江戸時代から300年以上続く伝統を有することが確認できます。



「加須うどん」は加須ブランド認定品です!

知ってる? かぞブランド かぞブランド認定制度とは?



市内の優れた商品や製品、農作物等を「かぞブランド」として認定し、本市の知名度及び産品の付加価値の向上を図り、産業振興及び地域活性化を目的とするものです。

加須手打ちうどん会 (加須市商工会内)

〒347-0055 埼玉県加須市中央 1-11-41
Tel 0480-61-0842 Fax 0480-61-0978 <http://kazo-udon.jp>



加須市物産観光協会

〒347-8501 埼玉県加須市三俣 2-1-1
Tel 0480-62-1111 Fax 0480-62-1934 <https://www.kazo-kankou.jp>



無機抗菌剤・印刷
本体
JP0122546A0001W

SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



来て、食べて、納得!

うどん®



元禄時代のお殿様も喜んだ
極上うどんでおもてなし

加須の食文化とうどん

「朝まんじゅうに昼うどん (朝食にはまんじゅう、昼食にはうどんを食べるという意)」と言われるくらい、加須市は小麦食文化が盛んな地域です。

お米が年貢として供出された昔、米の裏作として作られた大麦を混ぜた麦飯が主食とされており、農家の人にとってツルツルシコシコしたうどんは、お祭りなどの特別な日に大切なお客さまをもてなすときのご馳走でした。この名残からか、現在も冠婚葬祭などの締めくくりには、うどんが良く振る舞われています。また、春・秋の彼岸や正月などに日頃の女性の労苦をねぎらって男性がうどんを打つといった昔ながらの風習も残されています。

ここ加須市においてうどんは、暮らしの中に深く根付いていた非常に馴染み深い食べ物なのです。

ルーツは、元禄時代

お不動様に残る加須うどんの歴史

埼玉県北東部に位置する加須市周辺では、江戸時代の初めの頃は畑地が多く、小麦の生産が盛んでした。その当時からうどんを食べる習慣が広く定着したと考えられています。特に、加須うどんには、そのルーツを元禄時代にまでさかのぼることを確認できる古文書が有るのです。

関東三大不動に数えられる、市内の古刹、不動ヶ岡不動尊總願寺には、加須名物の「饅飩粉」を贈られた館林城主からの礼状が残されています。この古文書には、作成年が書かれてありませんが城主である松平清武の生没年や總願寺との結びつきなどを詳しく分析した結果、加須うどんの歴史は300年以上にまでさかのぼることが分かりました。

<さきたま文庫59「玉壽山」總願寺」より>

地域の食文化のルーツが歴史的な史料で明確に確認できるのは、大変珍しいことです。

(元加須市史編集委員 坂田英昭)



うどん粉を贈られた館林城主松平清武から總願寺への礼状

加須のうどんを食べ歩き

スタンプラリー参加店のうどんを味わうと記念品がもらえるスタンプラリー実施中！緑ののぼり旗が目印です。全店制覇した方は、この用紙を加盟店もしくは加須市商工会(本所)までお持ちください。

☎市外局番0480 記載情報は令和3年4月現在です。

一店集中

同一店舗で10個スタンプを集めると「もりうどん」または、「かけうどん」を一杯サービス！達成した方は、この用紙を加盟店へ提示してください。(お一人様、一回の会計につきスタンプ1個)

うどんスタンプラリー



※定休日、臨時休業となる場合があります。また、都合により、閉店時間が早まる場合がありますので、予めご了承ください。

このマークがあるお店は、出入り口に段差がありません。御手洗いのご利用に関しては、各店舗にお問い合わせください。

このマークがあるお店は、うどんを全国発送します。

1 吉野屋

☎61-0532

☎11:00~19:00 乗用車10台・中型可 中央1-11-23 50席 毎週⑧ ⑨ 有(14:00~17:00)

創業以来頑固に手こね、手打ちを続けています。野菜たっぷらうどんは絶品。

食べた日 /

2 恵比寿家

☎61-0201

☎11:00~19:00 乗用車10台 本町2-33 50席 毎週⑧ ⑨ 有(14:30~17:00)

味に拘り。一度ご賞味ください。

食べた日 /

3 赤城屋

☎61-3714

☎11:00~19:30 乗用車12台 上三俣1613-1 36席 毎週⑧ ⑨ 有(15:00~17:00)

一味ちがうこのうまさ。純手打ちうどん、そばも絶品。

食べた日 /

4 松月庵

☎65-4611

☎11:00~20:30(L.O 20:00) 42席 下高柳2029-5 乗用車20台 毎週⑧ ⑨ 有(15:00~17:00)

加須産あやかりと埼玉県産ハナマンテンを独自にブレンドしたうどんは絶品！自家製かえしと丁寧に取ったダシを合わせたおつゆも自慢です。

食べた日 /

5 こぶし

☎65-5225

☎11:00~20:00 乗用車25台 久下1674-1 50席 毎週⑧ ⑨ 有(15:00~17:00)

おいしさの秘訣は良い素材、日本の伝統食を大切にしています。

食べた日 /

6 久下屋情兵衛

☎61-0976

☎11:00~14:00 乗用車6台 土手1-12-10 28席 毎週⑧ ⑨

純手打ちうどん。夏はごまみその冷汁、冬はネギ南ばんにひまかわ。

食べた日 /

7 つるや

☎62-3443

☎11:00~19:00 乗用車40台・大型可 浜町3-13 86席 不定休 ⑧ ⑨ 有(14:00~17:00)

手でこねて手でのばす。"純手打ち"コシの強さが自慢です。

食べた日 /

8 つかさ

☎61-2597

☎11:00~19:30 乗用車8台 大門町7-27 42席 毎週⑧ ⑨ 有(15:00~17:00)

めんは中細でコシの強い純手打ち。4月から9月まで冷汁あります。

食べた日 /

9 大島庵

☎62-2876

☎11:00~20:00 乗用車30台・大型可 諏訪1-15-6 50席 毎週⑧ ⑨ 第3⑧ ⑨ 有(15:00~17:00)

冷汁うどん発祥の店。「手打ちの味は手こねのみ引き出せる」を守る店。

食べた日 /

10 子亀

☎62-2876

☎11:00~20:00 乗用車30台・大型可 諏訪1-15-6 50席 毎週⑧ ⑨ 第3⑧ ⑨ 有(15:00~17:00)

冷汁うどん発祥の店。「手打ちの味は手こねのみ引き出せる」を守る店。

食べた日 /

11 辻九

☎61-0532

☎11:00~19:00 乗用車10台・中型可 中央1-11-23 50席 毎週⑧ ⑨ 有(14:00~17:00)

創業以来頑固に手こね、手打ちを続けています。野菜たっぷらうどんは絶品。

食べた日 /

12 松の木

☎61-5626

☎11:00~14:00 乗用車50台・大型可 志多見806-2 40席 毎週⑧

女主人の愛きょうと「美味しいうどんの味」を併せてお楽しみください。

食べた日 /

13 新川うどん店

☎68-4200

☎11:00~19:30 乗用車50台・大型可 戸川1408-1 40席 毎週⑧

加須の田舎で「素朴な味」をお味わい下さい。

食べた日 /

14 松葉屋

☎68-6408

☎11:00~14:00 乗用車20台・大型可 大越1988 15席 毎週⑧

元禄時代からの純手打ち。田舎教師にも登場する田舎うどんです。

食べた日 /

15 つかさ分店

☎65-0555

☎11:00~18:30 乗用車50台・大型可 南大桑705-4 60席 毎週⑧ ⑨ 有(14:00~17:00)

いつもあげたて「おいしい手打ちうどん・そば」が当店の顔です。

食べた日 /

16 中央食堂

☎61-0319

☎11:00~14:00 商店街駐車場利用 中央2-10-13 25席 毎週⑧

生麺のお持ち帰りも承っております。手こね、足踏みを繰り返しコシの強い麺に拘っています。

食べた日 /

17 吉田屋

☎66-1122

☎11:00~14:30 乗用車30台 久下1-6-3 72席 毎週⑧

"純手打ち" "味" "こだわり"

食べた日 /

18 よしもと

☎65-2933

☎11:00~19:30(L.O 19:00) 60席 川口1-7-5 乗用車25台 毎週⑧ ⑨ 有(14:00~17:00)

昔ながらの田舎手打ちうどん・そば。生うどん、ゆでうどん、天ぷら等、お持ち帰りも販売致しております。

食べた日 /

19 おおはし

☎77-0049

☎11:00~15:00 乗用車15台 北平野333-4 33席 毎週⑧、第1⑨

加須産地粉「あやかり」を使用した「肉汁うどん」と「カレーうどん」の専門店です。モチモチの食感を味わってください。

食べた日 /

20 みょうとうどん

☎0280-62-5555

☎10:30~14:30 乗用車65台 小野袋1737 60席 年中無休

地元野菜を使った天ぷらも絶品。

食べた日 /

21 道の駅かわらせさくら食堂

☎0280-62-5555

☎10:30~14:30 乗用車65台 小野袋1737 60席 年中無休

地元野菜を使った天ぷらも絶品。

食べた日 /

スタンプラリーが完了したら、氏名・住所をご記入の上、加須市商工会(本所)までお持ちください

氏名		受付印
住所		
完了受付日		
完了No.		